

Nuances et point d'orgue

VSIG Rouge - Gamay Noir



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

300 bouteilles

Température de service

10-14°C



Garde

3-5 ans

Cépage

100% Gamay noir

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

10 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas, grenats et quartz.

Rendements

75 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculteur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération semi-carbonique de 20 jours en cuve.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Elevage en vieux fût de 8 mois.

Analyse :

Alcool 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l

Ph : 3.69

Sucres résiduels 1.90 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.40 g/l H₂SO₄

FML

Ingrédients : Raisins, conservateurs (sulfites)

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml	
Energie	340 kj / 82 kcal
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
Glucides	7 gr/l
dont sucres	< 4 gr/l
Protéines	0
Sel	0



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064